



O Restaurante e Casa de Eventos ideal para almoços e jantares, eventos corporativos, casamentos, reuniões de negócios ou simplesmente encontros e celebrações com amigos e família.

Sextas, sábados à noite e domingos temos música ao vivo com Couvert Artístico opcional, por pessoa R\$20,00.

Sugestão do Chef

Fetuccine Nero.....R\$ 99

Com camarões, entre outros frutos do mar.

Menu Kids

Fetuccine com ou sem molho.....R\$ 35

Fetuccine com filé de frango ou carne R\$ 42

Arroz com fritas e filé de frango ou carneR\$ 48

Observação:

Os preços constantes neste cardápio podem ser alterados conforme variações do mercado e eventuais indisponibilidades de alguns itens.

Entradas Fritas

Couvert.....R\$ 17

Pão caseiro com patês e/ou pastas e manteiga.

Salada Verde.....R\$ 29

Seleção de folhas.

Petit Camembert.....R\$ 42

*Queijo camembert morno sobre abacaxi grelhado
e mix de folhas ao vinagrete de frutas.*

Salada Itália.....R\$ 42

*Alface, tomate grelhado, rúcula, azeitona, manjericão,
parmesão e croutons ao molho balsâmico.*

Melão do Chef.....R\$ 46

*Fatia de melão, chips de banana da terra, presunto cru
e folhas de rúcula ao molho de mostarda.*

Tartar de Salmão ou Carne.....R\$ 48

Acompanha mix de folhas.

Ostras.....4 unidades R\$ 48..... 6 unidades R\$ 68

Porção de 4 ou 6 ostras cruas de Santa Catarina.

Porção de Queijos.....R\$ 70

*Parmesão, brie, gorgonzola com mel, frutas frescas e secas,
nozes e lascas de amendôas.*

Coquetel de Camarões.....R\$ 70

Camarões cozidos e resfriados, acompanhados de molho rosé.

Entradas Quentes

Sopa do Dia.....R\$ 29

Porção de Bruschetta.....R\$ 44

Ostras Gratinadas(Nântes). 4 unidades R\$ 64/6 unidades R\$ 90

Risotos

Risoto de Brie.....R\$ 64
Com tomate seco, rúcula e alcachofra.

Risoto de Funghi.....R\$ 69
Com limão siciliano e salsão.

Risoto de Camarão.....R\$ 99
Ao molho bisque com salsão.

Risoto de Frutos do Mar..... R\$ 116
Camarões, lula e polvo ao molho provençal e tomates cereja.

Massas

Massas frescas feitas na casa

Ravióli de Abóbora.....R\$ 62
Molho de gorgonzola e nozes.

Ravióli de Agrião.....R\$ 62
Recheado com carne desfiada ao molho bechamel.

Lasanha Mediterrânea.....R\$ 72
*Gratinada, molho ao pesto, queijo emental,
abobrinhas e flores de berinjela.*

Papardelle com Ragu de Cordeiro.....R\$ 85

Peixes e Crustáceos

Saint Pierre.....	R\$ 82
<i>Filet de saint pierre com farofa de rúcula à moda do chef.</i>	
Salmão Grelhado.....	R\$ 96
<i>Posta com crosta de castanhas. Acompanham mousseline de mandioquinha e legumes glaceados.</i>	
Bacalhau à Felix.....	R\$ 96
<i>Bacalhau desfiado com batata palha, cebola, ovo mexido, azeitonas, salsinha e tomate cereja ao azeite de ervas aromáticas.</i>	
Linguado da Casa.....	R\$ 96
<i>Grelhado com purê de banana da terra e molho citríco de frutas vermelhas e jambu</i>	
Camarões do “Val”	R\$ 179
<i>Camarões empanados, recheados com queijo. Acompanha risoto de amendôas.</i>	
Vieiras	R\$ 197
<i>Vieiras gigantes do Canada sobre purê de batata roxa orgânica, lichias, mangas, kani-kama, flambados com saquê.</i>	

Carnes

Supremo de Frango	R\$ 62
<i>File de frango ao molho de vermouth e tagliatelle na manteiga.</i>	
Steak Tartar.....	R\$ 69
<i>Filé mignon cru picado na ponta da faca, temperado – com ou sem ovo. Acompanha mix de folhas e fritas.</i>	
Entrecôte.....	R\$ 88
<i>Bife de ancho ao molho mostarda de Dijon com batatas rústicas.</i>	
Medalhões ao Poivre.....	R\$ 98
<i>Clássico. Medalhões de filé mignon grelhados com batatas duchesse e molho de pimenta do reino em grãos.</i>	
Filé Mignon de Javali.....	R\$ 99
<i>Com crosta de castanhas, molho de frutas secas. Acompanha purê de cará.</i>	
Grand Filet Mignon.....	R\$ 129
<i>Tornedos ao molho roti com batatas gratinadas, trufas e brioches.</i>	
Confit de Pato.....	R\$ 170
<i>Coxa e sobrecoxa com molho de laranja e risoto de castanhas e nozes.</i>	

Sobremesas

<i>Frutas da Estação.....</i>	<i>R\$ 18</i>
<i>Sorvetes.....</i>	<i>R\$ 19</i>
<i>Diversos sabores.</i>	
<i>Creme de Papaya.....</i>	<i>R\$ 26</i>
<i>Com ou sem licor de cassis.</i>	
<i>Petit Gâteau.....</i>	<i>R\$ 33</i>
<i>Bolo de chocolate quente com casca crocante e recheio cremoso.</i>	
<i>Torta de Maçã.....</i>	<i>R\$ 33</i>
<i>Com calda de caramelo e sorvete de creme.</i>	
<i>Terrine.....</i>	<i>R\$ 33</i>
<i>De três chocolates com calda de framboesa e creme inglês.</i>	
<i>Crème Brûlée.....</i>	<i>R\$ 33</i>
<i>Com lavanda.</i>	
<i>Profiterolles..... Individual – R\$ 33..... Para 2 pessoas – R\$ 49</i>	
<i>Acompanha sorvete de creme, chantili, amêndoas e calda de chocolate quente.</i>	
<i>Farandole Felix Bistrot.....</i>	<i>R\$ 68</i>
<i>Sete mini sobremesas: Torta de maçã, terrine de três chocolates, crème brûlée, paris brest, petit gâteau, mil folhas e nougat glacé.</i>	

Café e Chás

<i>Café Espresso.....</i>	<i>R\$ 9</i>
<i>Chás.....</i>	<i>R\$ 10</i>